

Capítulo 3

INFORMACIÓN CONTABLE Y EL CONCEPTO DE “BUENAS PRÁCTICAS AGRARIAS” EN ARGENTINA.¹

Autora:
PAULA D'ONOFRIO.

C.P. PAULA ALEJANDRA D'ONOFRIO

- Contadora Pública. (F.C.E – U.B.A.)
- Doctoranda en Contabilidad (FCE-UBA)
- Especialista en Gestión Ambiental
- Secretaria Técnica del Centro de Modelos Contables, S.I.C.-I. A.D.C.O.M.-F.C.E.- U.B.A.
- Profesora Adjunta regular (F.C.E – U.B.A.)

¹ El presente trabajo fue presentado en el Foro Virtual de Contabilidad Ambiental y Social 2010, 25 y 26 de Octubre de 2010, FCE, UBA, Argentina.

RESUMEN

La actividad agroindustrial promueve el crecimiento y desarrollo de las localidades del interior y de las economías regionales. Dicha actividad genera diversos impactos en el medio ambiente y en la sociedad. A nivel social resulta generadora de empleo directo e indirecto. Sin embargo sabemos que muchas veces el mismo no está dentro de los marcos legales vigentes, existiendo casos aún de trabajo infantil. En circunstancia menos graves que las mencionadas, el tipo de tarea desarrollada no resulta calificada, ni reviste mayor valor agregado para quien lo realiza y para la comunidad que lo contiene, que la percepción del jornal. El concepto de buenas prácticas agrarias implica el desarrollo de tareas bajo el marco regulatorio, así como también el perspectiva de una idea superadora que permita a quien lo realiza capacitarse y progresar. Desde la perspectiva ambiental, además del cumplimiento de las disposiciones legales, este concepto, pretende favorecer el manejo tecnológico adecuado, los insumos, la rotación de los cultivos, la siembra directa, el manejo de plagas y residuos generados por la actividad. Como vemos se pretende abarcar un enfoque integrador de manera responsable de una de las principales actividades que se desarrollan en nuestro país. Establecer una relación entre “las buenas prácticas agrarias” y la responsabilidad social de las empresas implica también el desarrollo de una adecuada conducta por parte de los consumidores, llevándolos a la idea de consumo responsable y un uso sustentable de la tecnología que permite la explotación Agrícola.

PALABRAS CLAVE

BUENAS PRÁCTICAS AGRARIAS.

1. INTRODUCCIÓN

Para sostener la importancia de la agricultura en la región transcribimos los datos publicados por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y El Caribe, esta región cuya densidad de población es escasa posee buena parte de los recursos naturales que facilitan la sustentabilidad del planeta:

“Mientras la agricultura ha desempeñado un papel central en el desarrollo de los países de América Latina y el Caribe, posee aún un gran potencial de crecimiento para proveer de alimentos a su población y contribuir al crecimiento económico. La región posee un acervo natural de los más importantes a escala mundial, contando con una amplia biodiversidad, la mayor área de tierras por habitante y las mayores reservas de agua dulce del planeta. En efecto, mientras los países de América Latina y el Caribe cuentan con el 8% de la población mundial, disponen del 25% de la tierra potencialmente arable del planeta, más del 40% de los bosques tropicales, el 23% del inventario ganadero y alrededor del 30% de las reservas de agua dulce.

En términos globales de la agricultura y ganadería, proceden alrededor del 95% de las calorías que alimentan a la humanidad. El 5% restante, procede de la pesca. Se calcula, que unas 80.000 especies de plantas son comestibles, pero sólo unas 100 de ellas proporcionan el 90% del alimento que la humanidad consume, bien sea directa o indirectamente, sirviendo de alimento al ganado.”²

La creciente demanda de alimentos presionan de manera constante la productividad, lo que conduce a una intensificación de la explotación de los recursos naturales generando el agotamiento de los suelos aptos para cultivos, el excesivo uso de fertilizantes y plaguicidas, el agotamiento y/o contaminación de los acuíferos, deforestación y consumo de combustibles fósiles así como la liberación de gases invernadero. Esto genera una importante contradicción: por un lado, los gobiernos están interesados en cubrir con esa demanda, pero por el otro esto puede traer como

² LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS. OFICINA REGIONAL DE LA FAO PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (enero 2004) <http://www.rlc.fao.org/foro/bpa/pdf/bpa.pdf>

consecuencia un importante daño en el ambiente que genere una disminución de la cantidad y calidad hacia el futuro.

Además de lo mencionado en el párrafo anterior es necesario destacar que en muchas ocasiones la actividad agrícola se desarrolla de un modo informal, en especial cuando intervienen pequeñas empresas o empresas familiares, por ello además de preservar los recursos y de promover una buena calidad de alimentos, resulta necesario resguardar a estos pequeños productores generando mecanismos de inclusión de acuerdo a las exigencias del mercado.

El desafío entonces resulta en producir en forma amigable para el ambiente, ofrecer productos inocuos para la salud, procurar las buenas prácticas laborales para los trabajadores y mantener la rentabilidad agrícola y de las comunidades locales. Es por ello que resulta necesario establecer ciertos parámetros de calidad y competitividad, por lo que expondremos el alcance del concepto de buenas prácticas agrícolas.

2. DEFINICIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRARIAS (BPA).

El concepto de buenas prácticas agrarias persigue la sustentabilidad ambiental, económica y social de las explotaciones agropecuarias. Este concepto ha involucrado principalmente a pequeños productores que pueden diferenciarse mejorando su actividad a través del uso de las mismas, o bien reducir sus costos y hasta acceder a nuevos mercados con un producto de mayor calidad o más inocuos para el consumo.

La FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, ha elaborado una definición: “ consiste en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social”. (Marco para las buenas prácticas agrícolas Segunda Versión, Junio 2002). En el concepto de “viabilidad económica” está incluido, obviamente, el de “productividad” y “rentabilidad”.

Las BPA constituyen una herramienta cuyo uso persigue la sustentabilidad ambiental, económica y social de las explotaciones agropecuarias (especialmente la de los pequeños productores), lo cual debe traducirse en la obtención de productos inocuos y saludables para el

consumidor. Este enfoque debería permitir la inclusión gradual de diversos sectores de población rural.

Por supuesto que la adopción de BPA, requiere de costos de implementación, de infraestructura, y capacitación. En el caso de que la empresa decida certificar normas, es necesario también adecuar la actividad al marco legal vigente y someterse a revisiones periódicas. Debemos reconocer que el proceso de capacitación puede resultar un gran desafío ya que los operarios no calificados deben responder a determinadas normas de higiene y seguridad a las que no estaban habituados por lo que si no se genera su propia conciencia de los beneficios que esto reporta es difícil llevarlo adelante.

La percepción de muchos analistas indica, que poco a poco las barreras arancelarias irán paulatinamente reduciéndose y paralelamente las BPA comenzarán a tener un creciente rol regulatorio (regulación por calidad) en el mercado mundial agropecuario, por lo que la idea general de que los costos de producción podrían verse incrementados por la aplicación de este concepto, es rápidamente desvirtuada al considerar los costos de no calidad que supondría no cumplir con las exigencias de la demanda de productos.

Podríamos mencionar como objetivos perseguidos por las BPA, los siguientes:

- Asegurar alimentos inocuos
- Obtener productos de calidad de acuerdo a la demanda
- Producción sustentable
- Bienestar laboral

El trabajar dentro del concepto de BPA requiere de un cambio en la gestión, si bien este cambio puede de algún modo formalizar estas prácticas, mucho más aún si se someten a certificaciones, es justamente ello lo que permitirá la administración, el control del personal y de los activos relacionados con el negocio. Al obtener esta mejor información esto seguramente también se verá reflejado a la hora de tomar decisiones que le permitirá estar preparado para comercializar de manera directa y aún exportar a mercados exigentes. En algunos casos este proceso de

formalización. Desde lo social podemos syndicar también una mejora en la imagen de la empresa, un reconocimiento también del personal para con el ente, que trae aparejado la dignificación de su trabajo y por supuesto la inclusión social de las comunidades rurales locales mejorando su calidad de vida y reafirmando su cultura.

En muchas ocasiones el estímulo hacia las BPA viene dado desde el estado, generando alianzas productivas para lograr un desarrollo rural y garantizar la seguridad alimentaria.

3. NORMAS RELACIONADAS CON BPA

La normalización técnica en el ámbito de la agricultura y particularmente en el tema de las BPA, intenta potenciar la calidad de los productos, mejorar la calidad de vida, la salud y el medio ambiente.

- Obligatoria, en este caso no diferencia al producto, no le agrega valor. Se hace en base a una Norma que fue declarada de aplicación obligatoria por una autoridad competente.

- Voluntaria, agrega valor al producto ya que induce la decisión de compra del consumidor. Se hace en base a normas técnicas aprobadas por consenso. En realidad el concepto de buenas prácticas agrarias se funda en este tipo de normas que están por encima de lo que resulta obligatorio.

Dentro de las Normas técnicas relacionadas con esta temática podemos mencionar desde las relativas a Gestión de la Calidad, Gestión Ambiental, Productos alimenticios, BPA, hasta específicas relacionadas con Fertilizantes, Cueros, Maderas, etc.

Cuadro 1: Normas IRAM.

NORMA	DESCRIPCIÓN
IRAM 14100	Alimentos. Buenas prácticas en la conservación de la cadena de frío. Almacenamiento, transporte y distribución. Food. Good cold chain preservation practices. Storage, transport and delivery.

NORMA	DESCRIPCIÓN
IRAM 14101	Alimentos. Buenas prácticas de distribución. Almacenamiento, transporte y distribución. Food - Good delivering practices. Storage, transport and delivery.
IRAM 14102	Industria de los alimentos. Buenas prácticas de manufactura. Food industry. Good Manufacturing Practice.
IRAM 14103	Industria de alimentos. Guía para la implementación y aplicación de buenas prácticas de manufactura. Food industry. Guide for the implementation and application of Good Manufacturing Practices.
IRAM 14108	Alimentos para alimentación animal. Buenas prácticas de manufactura.
IRAM 14123	Trazabilidad de alimentos y de la cadena alimentaria. Huevos de gallina frescos, conservados o refrigerados.
IRAM 14201	Servicios de alimentos. Buenas prácticas de manufactura. Food services. Good manufacturing practices.
IRAM 14202	Servicios de alimentos. Vocabulario. Food services. Vocabulary.
IRAM 14203	Servicios de alimentos. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Requisitos generales. Food service. Sanitation standard operating procedures (SSOP's). General requirements.

NORMA	DESCRIPCIÓN
IRAM 14204	Servicios de alimentos. Directivas generales para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.
IRAM 14808-2	Toxinas naturales en alimentos. Patulina. Determinación rápida en jugos de manzana y sidra.
IRAM 14809-2	Toxinas naturales en alimentos. Determinación de ocratoxinas A y B en café. Método cromatográfico en capa delgada.
IRAM 14810	Muestreo y preparación de muestras para el análisis de toxinas en alimentos.
IRAM 14821-1	Toxinas naturales en alimentos. Determinación cualitativa del azufre en aceite de colza. Método del benzoato de plata.
IRAM 14821-2	Toxinas naturales en alimentos. Determinación cualitativa del azufre en aceite de colza. Método "de la moneda" o del objeto de plata.
IRAM 14823	Toxinas naturales en alimentos. Determinación de azufre en aceite de colza, por la técnica de reducción con níquel-Raney.
IRAM 14824	Toxinas naturales en alimentos. Determinación del contenido total de glucosinolatos en semillas de colza. Método de rutina.
IRAM 14825	Toxinas naturales en alimentos. Determinación de glucosinolatos totales en semilla de colza. Método de referencia por cromatografía líquida

NORMA	DESCRIPCIÓN
	de alta resolución (HPLC).
IRAM 14903	Microbiología de alimentos y productos destinados a la alimentación animal. Método horizontal de detección de Salmonella spp. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the detection of Salmonella spp.
IRAM 14915-1	Microbiología de alimentos y productos destinados a alimentación animal. Método horizontal para la detección y recuento de Listeria monocytogenes. Parte 1 - Método de detección. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes. Part 1 - Detection method
IRAM 14915-2	Microbiología de alimentos y productos destinados a alimentación animal. Método horizontal para la detección y recuento de Listeria monocytogenes. Parte 2 - Método de recuento. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes. Part 2 - Enumeration method
IRAM 20022	Análisis sensorial. Directivas generales y metodología para la evaluación del color de los alimentos.

NORMA	DESCRIPCIÓN
	Sensory analysis. General guidance and test methods for the assessment of the colour of foods.
IRAM 20301	Irradiación de alimentos. Buenas prácticas para el proceso de irradiación de alimentos destinados al consumo humano. Food irradiation. Good processing practices for the irradiation of foods destined to human consumption.
IRAM 20304	Irradiación de alimentos. Envases y materiales de envases para alimentos irradiados.
IRAM 20305	Irradiación de alimentos. Código de buenas prácticas para el control de patógenos y otra microflora en especias y condimentos vegetales desecados.
IRAM-ISO 22000	Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria. Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain.
IRAM-NM-ISO 22000	Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria
IRAM-ISO 22003	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan auditorías y certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

NORMA	DESCRIPCIÓN
	Food safety management systems. Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems.
IRAM-NM-ISO 22003	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan auditorías y certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
IRAM-ISO 22004	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Guía para la aplicación de la norma IRAM-ISO 22000:2007. Food safety management systems. Guidance on the application of IRAM-ISO 22000:2007.
IRAM-NM-ISO 22004	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Guía para la aplicación de la norma IRAM-ISO 22000:2007.
IRAM 23010	Residuos de plaguicidas. Clasificación de los alimentos y forrajes de acuerdo con su contenido aproximado de agua y grasa.
IRAM 23026-1	Residuos de plaguicidas. Diagrama de proceso para el análisis sistemático de residuos de plaguicidas en alimentos no grasos.
IRAM 23026-2	Residuos de plaguicidas. Diagrama de proceso para el análisis sistemático de residuos de plaguicidas en alimentos grasos.
IRAM 23029-1	Residuos de plaguicidas órgano-

NORMA	DESCRIPCIÓN
	fosforados. Método de determinación en alimentos no grasos con contenido de agua mayor del 70 %.
IRAM 29012-5	Calidad del medio ambiente. Calidad de agua. Muestreo. Parte 5: Guía sobre muestreo de agua potable y de aguas utilizadas para el procesamiento de alimentos y bebidas. Water quality. Sampling. Part 5: Guidance on sampling of drinking water and water used for food and beverage processing.
IRAM 12027	Disolventes para agroquímicos. Ésteres metílicos de ácidos grasos.
IRAM 15878	Trigo. Molienda experimental para trigo pan. Método utilizando el molino "agromatic".
IRAM 22451	Materiales calcáreos para uso agropecuario. Requisitos y métodos de ensayo.
IRAM-SAGPyA 29578	Calidad ambiental - Calidad del suelo. Pretratamiento de muestras de suelo de uso agropecuario para análisis físicos y químicos con secado en estufa. Environmental quality - Soil quality. Pretreatment of soil samples of agricultural use for physical and chemical analysis with oven drying.

Fuente: Instituto Argentina de Normalización y Certificación
<http://www.iram.org.ar/>

Con respecto al marco legal relevado podemos mencionar en orden de jerarquía el Código Alimentario Argentino como conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial. Dicho Código cuenta con algo más de 1.400 artículos divididos en 20 capítulos que incluyen disposiciones referidas a condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos, a la conservación y tratamiento de los alimentos, el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación y publicidad de los alimentos, especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos. El Código Alimentario Argentino fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del C.A.A.³ A continuación transcribimos las modificaciones sufridas en los últimos tres años, en la dirección Web citada a pie de página se podrán encontrar modificaciones anteriores.

Cuadro 2: modificaciones al Código Alimentario Argentino.

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
2010		
R. Conj. 56 SPRel 538 SAGyP	14/09/2010	Ampliación del Art. 681 del Código Alimentario Argentino (CAA), referido a Harina de Algarrobo, de forma tal que contemple el aprovechamiento real, incorporando la vaina del algarrobo blanco (<i>Prosopis alba</i> Griseb) y algarrobo negro [<i>Prosopis nigra</i> (Grisebach) Hieronymus], como materia prima para la elaboración del producto.
R. Conj. 27 SPRel 344	12/07/2010	Incorporación de un sistema de muestreo actualizado que establece

³ http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/marco_regulatorio/caa.asp

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
SAGyP		requisitos uniformes a fin de mantener en principio baja la probabilidad de aceptación de lotes malos (riesgo del consumidor), mantener en principio baja la probabilidad de rechazo de lotes buenos (riesgo del proveedor) y acotar a un valor máximo el desliz, o sea el número de unidades defectuosas no detectadas.
R. Conj. 20 SPRel 106 SAGyP	16/03/2010	Clasificación de las aguas minerales en el Artículo 986, que contempla un valor guía que permita determinar los supuestos en que las aguas minerales son consideradas bajas en sodio.
2009		
R. Conj. 86 SPRel 711 SAGyP	23/09/2009	Incorporación al Código Alimentario Argentino (C.A.A.) del producto Harina Parcialmente Desgrasada de Chía.
R. Conj. 85 SPRel 710 SAGyP	23/09/2009	Incorporación del aditivo Pullulan al Código Alimentario Argentino (C.A.A.).
R. Conj. 84 SPRel 709 SAGyP	23/09/2009	Definición del aceite de Girasol Alto Esteárico-Alto Oleico (AEAO) y sus especificaciones a los fines de su autorización.

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
R. Conj. 76 SPRel 391 SAGPyA	11/06/2009	Incorporación del Art. 1381 bis referido al Aceite de Chía, obtenido de semillas de Salvia hispánica L, para su empleo como en suplementos dietarios.
R. Conj. 53 SPRel 262 SAGPyA	27/04/2009	se incorporó al Código Alimentario Argentino la Res. GMC Nº 44/03, referida al Reglamento Técnico MERCOSUR para extender el plazo establecido para la adecuación del rotulado nutricional de las bebidas no-alcohólicas comercializadas en envases retornables hasta el 1° de agosto de 2011. Hasta tanto se cumpla el plazo otorgado, la información nutricional, de no figurar en el cuerpo del envase, deberá constar en la tapa de los mismos.
R. Conj. 52 SPRel 261 SAGPyA	27/04/2009	Se modificó en el Código Alimentario Argentino los Art. 1110, 1113, 1115, 1116 y 1119 referido a las definiciones de Bebidas Alcohólicas, Aguardiente o Brandy, Bebidas Alcohólicas de caña de azúcar y Licor y las Especies botánicas.
R. Conj. 21 SPRel 147 SAGPyA	26/02/2009	Sustitúyese al Artículo 1263
2008		

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
R. Conj. 204 SPRel 570 SAGPyA	25/11/2008	Modificación del Art. 1398 del C.A.A., incorporando el aditivo nutricional funcional de hierro GLICINATO FERROSO.
R. Conj. 203 SPRel 569 SAGPyA	25/11/2008	Incorporación al C.A.A. de la Res. GMC N° 2/08, referida al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la Categoría Alimentos 18. Productos para copetín (snacks), Subcategorías 18.1 Aperitivos a base de papas, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) y 18.2 Semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, cubiertas o no.
R. Conj. 202 SPRel 568 SAGPyA	25/11/2008	Reglamento Técnico Mercosur sobre "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos"
R. Conj. 201 SPRel 567 SAGPyA	25/11/2008	Modificación del Art. 896 bis del C.A.A., a fin de incorporar el producto "Semilla de Chía".
R. Conj. 200 SPRel 566 SAGPyA	25/11/2008	Incorporación del Art. 1415 al C.A.A. relacionado con las facultades de las Autoridades Sanitarias para el retiro de Alimentos del Mercado.

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
R. Conj. 180 SPRel 478 SAGPyA	19/10/2008	Incorporación al CAA la Resolución Grupo Mercado Común N° 30/07 - Reglamento Técnico sobre Envases de Polietilentereftalato (PET) Postconsumo Reciclado Grado Alimentario (PET-PCR Grado Alimentario) destinado a estar en contacto con alimentos.
R. Conj. 178 SPRel 394 SAGPyA	29/10/2008	Incorporación al C.A.A. la Resolución Grupo Mercado Común N° 34/07, "Reglamento técnico MERCOSUR sobre la exclusión de uso de aditivos alimentarios".
R. Conj. 166 SPRel 267 SAGPyA	26/09/2008	Sustitución del Art. 550 del C.A.A. referido a grasas comestibles.
R. Conj. 161 SPRel 244 SAGPyA	17/09/2008	Normas microbiológicas a las que deberán ajustarse los Alimentos Dietéticos o Alimentos para Regímenes especiales - Sustitución del Art. 1340 del C.A.A.
R. Conj. 118 SPRel 474 SAGPyA	10/6/2008	Incorporación del Art. 1387. Referido a Tablas para el diseño, formulación y rotulado de productos alimenticios.
R. Conj. 95 SPRel 358 SAGPyA	14/05/2008	Sustitución de los Arts. 1385 y 1386 modificación de la definición de fibra alimentaria y de los alimentos modificados en fibra.

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
R. Conj. 94 SPRel 357 SAGPyA	14/05/2008	Incorporación de los Arts. 1308 bis y 1384, y sustitución del Art. 1339. Referidos a Propóleos.
R. Conj. 93 SPRel 356 SAGPyA	14/05/2008	Actualización del Art. 884 referido a frutas.
R. Conj. 92 SPRel 355 SAGPyA	14/05/2008	Sustitución de los Arts. 874 y 1233 referidos a pimienta y pimentón respectivamente.
R. Conj. 95 SPRel 385 SAGPyA	05/05/2008	Modifícase la definición de Fibra Alimentaria y la de los alimentos modificados en fibra.
R. Conj. 87 SPRel 340 SAGPyA	05/05/2008	Incorporación del Art. 18 bis "Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP".
R. Conj. 86 SPRel 339 SAGPyA	05/05/2008	Actualización del Capítulo XIV – Bebidas Alcohólicas-
R. Conj. 85 SPRel 338 SAGPyA	05/05/2008	Incorporación de la Res. GMC N° 46/06 referida al "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos".
R. Conj. 84 SPRel 337	05/05/2008	Determinación de un plazo para que los establecimientos elaboradores de

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
SAGPyA		productos abarcados por los Art. 982 y 983, puedan adecuarse a los dispuesto por la Res. Conj. Nros 68/2007 y 196/2007.
R Conj. 83 SPRel 312 SAGPyA	14/04/2008	Incorporación del Art. 235 tris referido al rótulo de las bebidas enlatadas y la obligatoriedad de consignar la Leyenda "NO CONSUMIR DIRECTAMENTE DEL ENVASE'.
R. Conj. 48 SPRel 147 SAGPyA	14/02/2008	Sustitución del Artículo 1226 C.A.A. - Denominación Orégano y Sarilla -
R. Conj. 47 SPRel 146 SAGPyA	14/02/2008	Sustitúyase el Artículo 861 C.A.A. - Denominación de Lentejas -
R. Conj 31 SPRel 118 SAGPyA	04/02/2008	Sustitúyese el Artículo 525 del Código Alimentario Argentino
2007		
R. Conj. 2 SPRRS 256 SAGPyA	23/10/2007	Se sustituye el Art. 235 quater del capítulo V del Código Alimentario Argentino, referido al rótulo de los alimentos envasados que contengan vegetales y cuyo contenido de nitratos sea mayor a 200 mg/kg debiendo consignarse en los mismos la siguiente leyenda: "Este producto no es apropiado para niños menores de 1

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
		año por su contenido de nitratos
R. Conj. 137 SPRRS 108 SAGPyA	12/09/2007	Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 09/06, "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas"
R. Conj. 136 SPRRS 109 SAGPyA	12/09/2007	Incorpórase al capítulo V, "Rotulación de Alimentos Envasados", del Código Alimentario Argentino el Artículo 235 sexto, relativo a envases de mieles y la obligatoriedad de consignar en los mismos la siguiente frase "No suministrar a niños menores de 1 año".
R. Conj. 124 SPRRS 62 SAGPyA	31/08/2007	Sustitúyese el Artículo 11 de la Resolución Conjunta N° 87 y 566/2004.
R. Conj. 112 SPRRS 29 SAGPyA	16/08/2007	Sustitúyese el artículo 1340 del Código Alimentario Argentino. Alimentos Dietéticos o Alimentos para Regímenes Especiales.

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
R. Conj. 108 SPRRS 12 SAGPyA	30/07/2007	Incorpórase al mencionado Código la Resolución Grupo Mercado Común N° 15/2005 "Reglamento Técnico Mercosur para Restricción de Uso de Determinados Aditivos Alimentarios".
R. Conj. 107 SPRRS 4 SAGPyA	26/07/2007	Sustitúyese el Artículo 354 del Código Alimentario Argentino. Incorpórase al Código Alimentario Argentino los Artículos 360 tris , 360 quáter, 360 quinto y 360 sexto. Chacinados no embutidos.
R. Conj. 97 SPRRS y 301 SAGPyA	18/07/2007	Incorpórase al mencionado Código, el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.), Ginebra 1981.
R. Conj. 76 SPRRS y 224 SAGPyA	31/05/2007	Sutituye el Art. 1165 del C.A.A. Café tostado.
R. Conj. 71 SPRRS y 214 SAGPyA	31/05/2007	Se incorpora al mencionado Código la Resolución Grupo Mercado Común N°67/2000 al Art. N° 186 sexto del mencionado Código.
R. Conj. 69 SPRRS y 197 SAGPyA	30/05/2007	Sustituye el Art. 207. Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
R. Conj. 68 SPRRS y 196 SAGPyA	30/05/2007	Sustituye el Art. 982 del C.A.A. Denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario.
R. Conj. 67 SPRRS y 195 SAGPyA	30/05/2007	Se incorpora al mencionado Código la Resolución Grupo Mercado Común N° 8/2006, "Reglamento Técnico Mercosur referida a Asignación de Aditivos y sus Concentraciones máximas para la Categoría Alimentos 13: Salsas y Condimentos".
R. Conj. 66 SPRRS 187 SAGPyA	29/05/2007	Sustituye el Artículo 946 del Código Alimentario Argentino "Concentrados de tomate"
R. Conj. SAGPyA 51 y SPRRS 127	26/04/2007	Por la que se sustituye el Artículo 1075 del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO incorporando el Reglamento Técnico Mercosur sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 3: Helados Comestibles".
R. Conj. 49 SPRRS y 106 SAGPyA	13/04/2007	Incorpórase la Resolución Grupo Mercado Común N° 31/2006 "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de las Resoluciones GMC N° 46/2003 y 47/2003)", al mencionado Código.
R. SAGPyA	28/03/2007	SPRyRS se Incorpora la Resolución

Resolución Decreto Ley	Fecha	Artículos Modificados
73 y 37		Grupo Mercado Común N° 10/2006 "Reglamento Técnico Mercosur sobre Aditivos Aromatizantes/Saborizantes" al Código Alimentario Argentino.
R. Conj. SAGPyA 38 y 74	28/03/2007	Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias se Incorpora la Resolución Grupo Mercado Común N° 11/2006 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y sus Clases Funcionales al Código Alimentario Argentino.
R Conj. SPRyRS y SAGPyA 35 y 63/2007	14/03/2007	Sustituyó el artículo 938 del Código Alimentario Argentino referido a pimientos en conserva en cuanto al peso escurrido de este tipo de producto.
R Conj. SPRyRS y SAGPyA 34 y 62	14/03/2007	Modificó el Art. artículo 1339 y se incorporaron los artículos 1358 y 1386 al mencionado Código.
R Conj. SPRyRS y SAGPyA 33 y 61	14/03/2007	Modificó el Código Alimentario Argentino en el artículo 1395 bis.

Elaboración propia. Fuente:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/marco_regulatorio/caa.asp

La Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, mediante la Resolución 496/2008 creó el Programa de Desarrollo de las Economías Regionales⁴ en coordinación con los gobiernos provinciales, el objetivo del mismo se centra en:

- Fomento de alianzas productivas de pequeños productores
- Incorporación y modernización de tecnología.
- Sistemas de gestión de calidad basados en el concepto de Buenas prácticas Agrícolas
- Desarrollo de alternativas de comercialización
- Promoción de la producción agroecológica

Dentro de este marco regulatorio podemos mencionar pronunciamientos conjuntos como el recientemente publicado por los ministerios nacionales de Agricultura, Ganadería y Pesca y de Salud dictaron las resoluciones conjuntas 340/2010 y 1562/2010, respectivamente, publicadas en el Boletín Oficial el 23 de setiembre pasado, que establecen la incorporación de una frase que advierta sobre el peligro de su uso inadecuado en toda publicidad gráfica, sonora o audiovisual que se realice respecto de productos fitosanitarios y plaguicidas. De este se intenta prevenir los riesgos para la salud y el ambiente que genera la aplicación incorrecta de estos productos de uso domiciliario y generar conciencia en la población.

4. PALABRAS DE CIERRE

Estas palabras de cierre no hacen otra cosa que reflejar las dificultades encontradas en nuestra investigación frente a una práctica que consideramos importantísima para las economías regionales, en especial para aquellos sostenidas por empresas familiares. Al comenzar este trabajo la expectativa en cuanto al desarrollo de las buenas prácticas agrarias era alta, sin embargo a medida que avanzaba la investigación comprendimos que a nivel local no existe una gran formalización en el tema. Desde el marco del estado no más cercano al fomento de estar prácticas lo constituye el Programa de Desarrollo de las Economías Regionales, pero lamentablemente no pudimos encontrar resultados de su

⁴ http://www.minagri.gob.ar/SAGPyA/economias_regionales/programa.htm

aplicación en términos concretos. Las normativas obligatorias y voluntarias rozan temas relacionados con la misma pero no de manera concisa.

Entendemos que al estar desarrollados estos conceptos para las empresas familiares y micro emprendimientos, parte de la bibliografía resultan de manuales básicos y guías de higiene para el uso de agricultores.

Sin embargo creemos que estos problemas no deben sino generar el desafío de profundizar esta temática que se reconoce como imprescindible frente a la demanda de alimentos, especialmente en economías poco formales y en donde el crecimiento de los “pool de siembra” no deja de lado la problemática de estas economías.

Debemos alcanzar un concepto de sustentabilidad agrícola integral, que se preocupe desde la preparación del suelo, el manejo de los cultivos, el traslado de los bienes, y facilite la competitividad de los diversos actores y productos involucrados, agregando valor en todas las escalas.

5. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA Y PÁGINAS WEB

- Organización de las Naciones Unidas Para La Agricultura Y La Alimentación, enero 2004 www.rlc.fao.org/foro/bpa/pdf/bpa.pdf
- Programa de apoyo a economías regionales http://www.minagri.gob.ar/SAGPyA/economias_regionales/programa.htm
- Secretaria de Ambiente y Desarrollo Sustentable Argentina
- Bentivegna, Kaplan, Feldman Buenas prácticas agrícolas www.alimentosargentinos.gov.ar/.../Boletin_BPA_Julio_05.pdf
- Instituto Argentino de Normalización y Certificación <http://www.iram.org.ar/>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de argentina www.sagpya.mecon.gov.ar/

